



## Tatar-Festival

Tatar Classic	1/2 Portion	22.00
Rinds-Tatar	Portion	29.00
Tatar Emiliana	1/2 Portion	25.00
Rinds-Tatar mit Olivenöl und Parmesanspäne	Portion	32.00
Tatar Cognac	1/2 Portion	25.00
Rinds-Tatar begleitet von einem Schuss Cognac	Portion	32.00
Tatar Café de Paris	1/2 Portion	25.00
Rinds-Tatar überbacken mit Café de Paris	Portion	32.00

zum Tatar servieren wir ihnen Toast und Schnittlauchbutter

## Aus den Töpfen und Pfannen

Hausgemachte Capuns Sursilvan  
mit Kräutern, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Salsiz,  
im Mangoldblatt sanft geschmort  
in einer kräftigen Milchrahmsauce serviert      pro Stück      7.80

Trinser Raviuls gefüllt mit Dörrbirnen  
an zerlassener Butter und Bündner Bergkäse      pro Stück      7.80

Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken,  
verfeinert mit getrockneten Tomaten      19.80      33.50

Trio von unseren Bündner Spezialitäten  
Capuns, Pizzokel und hausgemachte Raviuls      19.80      33.50

Pouletflügeli  
lecker gewürzte und knusprig gebackene Schweizer Pouletflügeli  
im Körbli serviert, begleitet von feinen Sösschen  
wahlweise mit Pommes frites oder Salat      25.50

Goldbrauner Rösti      20.50

Zusätzlich mit Spiegelei      1.50  
Zusätzlich mit Bündner Bergkäse überbacken      2.50  
Zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen      3.00  
Zusätzlich mit feinem Marktgemüse      8.50

Portion Pommes frites      9.50

## Für unsere Kleinsten

„Globi“  
Pouletflügeli lecker gewürzt und knusprig gebacken  
im Körbli serviert, begleitet von feinen Sösschen,  
wahlweise mit Pommes frites oder Salat 16.50

„Mickey Mouse“  
Chicken Nuggets mit Pommes frites 13.50

## Süsse Versuchungen für die Kleinsten

„Heidi“  
Vanilleglace mit Rahm, bunten Smarties und Schoggistreuseln 5.50

„Biene Maja“  
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm 5.50

## Dessert

Hausgemachte Bündner-Nusstorte lauwarm serviert, mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Creemeschnitte „Parlatsch“ Nicht praktisch, quadratisch, sondern rund und luftig.	12.50
Meringues mit Glace und Rahm Eine grosse, knusprige Meringue begleitet von einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	11.50
Für Dessertmuffel: Ein feiner Espresso in Begleitung zweier Vogelbeerpralinées aus bündner Vogelbeerbrand produziert von der Bäckerei Signer aus Zizers und einem erlesenen Vieille Poire von Lipp Weingut Et Destillate, Maienfeld	17.50
Nussgipfel (unser fast Weltberühmter!!!)	3.80
Schokoladenkuchen saftig und fein	8.50
Wähen je nach Saison, wir geben Ihnen gerne Auskunft mit welchen süssen Früchtchen unsere Wähen belegt sind	7.50

## Unsere kleine aber feine Coupés – Auswahl

Hot Beery Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm	9.80
Il Grischun Vanilleglace mit Röteli – Kirschen und Rahm	9.80
Dänemark Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm	9.80
Crap Uera Vanille- und Caramelglace mit Caramellsauce und Rahm	9.80
Belmont Schoggi- und Stracciatellaglace mit Schoggisauce und Rahm	9.80
Eiskaffee „Parlatsch“ gerührt und nicht geschüttelt Vanille- und Moccaglace (enthält Nüsse), Espresso und ein Schuss Kirsch	9.80
Piz Fess Zitronensorbet mit Wodka	9.80
Signina Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.80
Glaces und Sorbets	pro Kugel 3.50
Vanille, Stracciatella, Mocca (enthält Nüsse) Schoggi, Erdbeere, Caramel, Fior di Latte, Zwetschge, Zitrone	
Portion Rahm	1.50
Toppings (Karamellsauce / Schoggisauce)	1.50
Alle unsere Coups sind auch als kleine Portion erhältlich	-2.00